Instrucciones para el montaje y recomendaciones para el mantenimiento

EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI TR FUND
EX/90 5G AI PC - EX/90 5G AI PC FUND
EX/90 5G AI PC MATT - EX/90 5G AI TR MATT

Manual de instrucciones

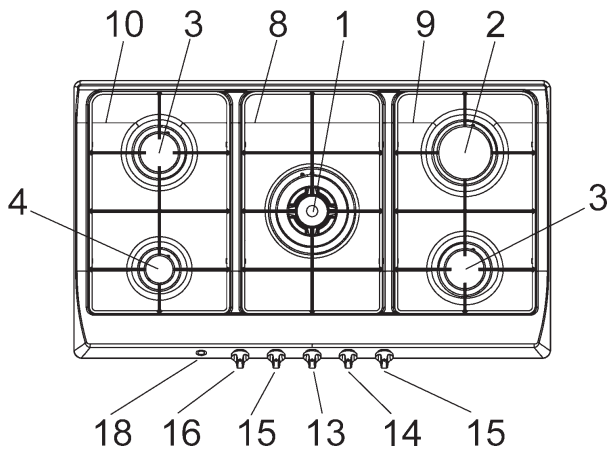
EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI TR FUND
EX/90 5G AI PC - EX/90 5G AI PC FUND
EX/90 5G AI PC MATT - EX/90 5G AI TR MATT

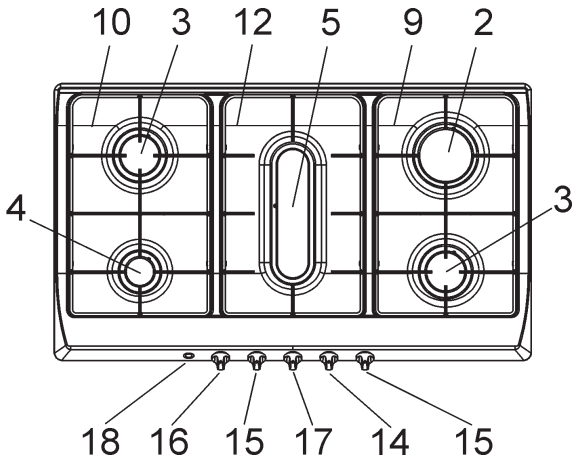
MX

COD. 04032MTTK – 17.04.2008

DESCRIPCIÓN DE LAS PARRILLAS A GAS

TIPOS: EX/90 5G AI TR - EX/90 5G AI TR FUND
EX/90 5G AI PC - EX/90 5G AI PC FUND
EX/90 5G AI PC MATT - EX/90 5G AI TR MATT





1 Quemador triple corona de 11160 kJ/h
2 Quemador rápido de 10080 kJ/h
3 Quemador semi rápido de 6300 kJ/h
4 Quemador auxiliar de 3600 kJ/h
5 Quemador pecera de 11160 kJ/h
8 Parrilla de hierro fundido o esmaltado triple corona central
9 Parrilla de hierro fundido o esmaltado 2 fuegos derecho
10 Parrilla de hierro fundido o esmaltado 2 fuegos izquierdo
12 Parrilla de hierro fundido o esmaltado pecera central
13 Mando del quemador n° 1
14 Mando del quemador n° 2
15 Mando del quemador n° 3
16 Mando del quemador n° 4
17 Mando del quemador n° 5
18 Pulsador de encendido eléctrico

Atención: este aparato ha sido concebido para un uso doméstico en domicilios particulares y con fines no profesionales.

USO

1) QUEMADORES

En el frontal està serigrafado sobre cada botón un esquema en el que se indica la correspondencia entre dicho botón y el quemador que acciona. Después de abrir la llave de paso del gas o de la bombona de gas, se encenderán los quemadores como seguidamente se describe:

- Encendido manual

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1) y acercar un fósforo encendido al quemador.

- Encendido eléctrico

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar y dejar el botón de encendido “E”.

- Encendido eléctrico automático

Apretar y girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), apretar el botón hasta el fondo.

- Encendido quemadores con termopar de segurdad

Con los quemadores dotados de termopar de seguridad, hay que girar en sentido antihorario el botón que corresponde al quemador a usar, colocarlo en la posición de Máximo (llama grande fig. 1), hasta advertir un pequeño bloqueo, luego apretar el botón y repetir las instrucciones indicadas precedentemente. Después del encendido, mantener apretado el botón durante 10 segundos.

COMO USAR LOS QUEMADORES

Para conseguir el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas es conveniente recordar lo siguiente:

- Utilizar para cada quemador ollas adecuadas (véase la tabla siguiente y la fig. 2).
- Cuando se llega a la ebullición, colocar el botón en posición de Mínimo (llama pequeña fig. 1).
- Utilizar siempre ollas con tapas.
- Utilizar sólo recipientes con fondo plano.

USO

Quemadores	*Potencia térmica kJ/h*	*Ø Ollas cm*
Triple corona	11160	24 ÷ 26
Rápido	10080	20 ÷ 22
Semirápido	6300	16 ÷ 18
Auxiliar	3600	10 ÷ 14
Pecera	11160	20 ÷ 22

ADVERTENCIAS:

- ***El encendido de los quemadores con termopar de seguridad se consigue solamente cuando el mando está en la posición de Máximo (llama grande fig. 1).***
- ***Si falla la energía eléctrica es posible encender los quemadores con los fósforos.***
- ***Durante el uso de los quemadores no dejar sin custodia la parrilla e impedir que los niños se acerquen a ellos. Asegúrese, de forma particular, de que las asas de los recipientes están colocadas correctamente y prestar atención a las cocciones de comidas con aceites y grasas, porque inflaman fácilmente.***
- ***No está permitida la utilización de esta parrilla a personas (incluidos niños) con capacidades físicas y mentales reducidas, o que carecen de experiencia en la utilización de equipos eléctricos, a menos que no estén controladas o reciban instrucciones por parte de personas adultas y responsables para su seguridad. Los niños tienen que controlarse para asegurarse de que no jueguen con la parrilla.***
- ***No usar aerosoles ni vaporizadores en las cercanías de la parrilla cuando esté en funcionamiento.***
- ***Si la parrilla tiene una tapa, antes de abrirla, hay que eliminar todos los residuos de los alimentos que rebosan en su superficie. Si la parrilla tiene una tapa de vidrio, éste puede reventar cuando se calienta. Apagar y dejar enfriar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.***

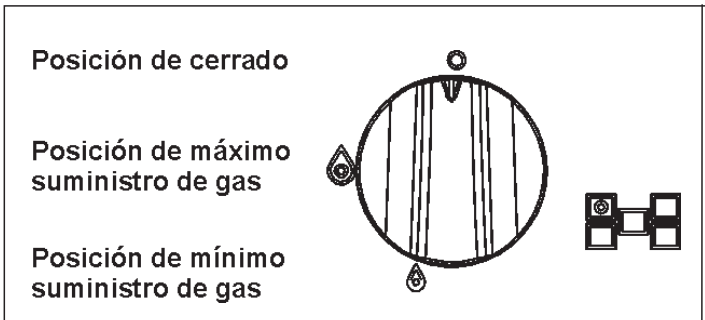


FIG. 1

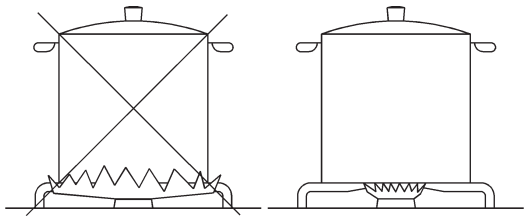


FIG. 2

USO

Advertencias:

La utilización de una parrilla a gas produce calor y humedad en el local donde ha sido instalado. Por tanto, es necesario asegurar una buena ventilación del local, dejando libres las aperturas de ventilación natural (fig. 3) y activando el dispositivo mecánico de aireación (campana de aspiración o electroventilador fig. 4 y fig. 5).

El uso intensivo y prolongado de la parrilla puede requerir de una aireación adicional, como por ejemplo, abrir una ventana o una aireación más eficiente aumentando la potencia de una aspiración mecánica, si existe.

(*) ENTRADA DE AIRE: VÉASE CAPÍTULO INSTALACIÓN (PÁRRAFOS 5 Y 6)

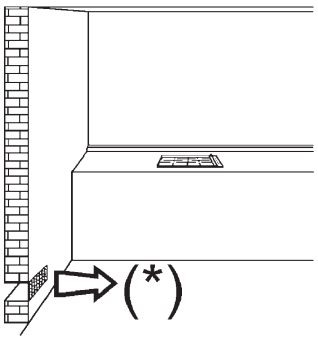


FIG. 3

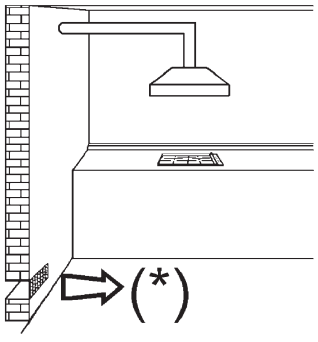


FIG. 4

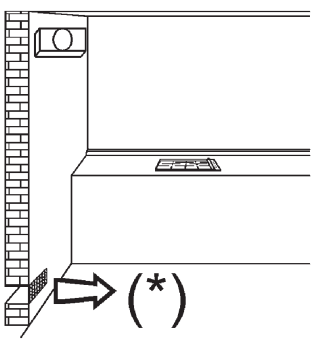


FIG. 5

LIMPIEZA

ATENCIÓN:

Antes de cada operación de limpieza, desconectar la parrilla del suministro de gas y de la alimentación eléctrica.

2) SUPERFICIE DE TRABAJO

Si se quiere mantener la superficie de trabajo de la parrilla reluciente, es muy importante lavarlo después de cada utilización con agua tibia enjabonada, enjuagarlo y secarlo. De igual forma se lavarán las parrillas esmaltada, las tapas difusoras esmaltadas "C" y los cabezales de los quemadores "T" (véase fig. 6).

La limpieza se debe realizar cuando la superficie de trabajo y los componentes no estén calientes y no se deben utilizar esponjas metálicas, polvos abrasivos ni aerosoles corrosivos.

No dejar durante mucho tiempo en contacto con las superficies vinagre, café, leche, agua salina ni zumo de limón.

ADVERTENCIAS:

Cuando se vuelvan a montar los componentes, rogamos atenerse a las siguientes recomendaciones:

- ***Verificar que cuerpos extraños no obstruyan las hendiduras de los cabezales de los quemadores "T" (fig. 6).***
- ***Asegurarse de que la tapa difusora esmaltada "C" (fig. 6) esté colocada en modo correcto en el cabezal del quemador. Esta situación se cumple cuando la pequeña tapa colocada en el cabezal está perfectamente estable.***
- ***La posición exacta de la parrilla está definida por los ángulos redondeados a colocar hacia el borde lateral de la superficie de la encimera.***

LIMPIEZA

- Si la maniobra de apertura y cierre de algunos grifos es dificultosa, no forzarlos, llamar urgentemente a la asistencia técnica.

- No limpiar la máquina con un surtidor de vapor.

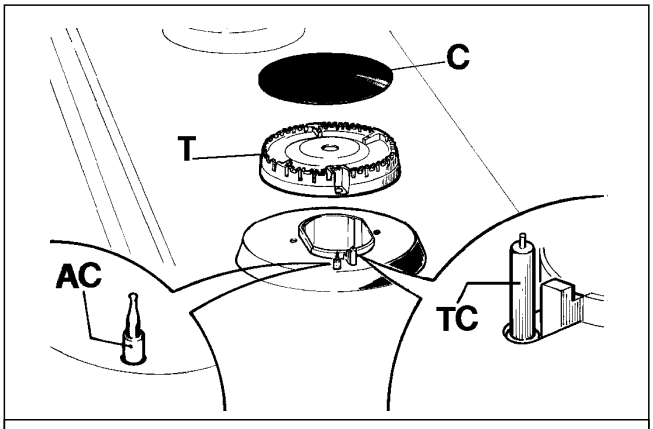


FIG. 6

INSTALACIÓN

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DIRIGIDAS A LOS INSTALADORES

La instalación, todos los ajustes, las transformaciones y los mantenimientos especificados en esta parte deben ser efectuados sólo por instaladores cualificados.
Una instalación incorrecta puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.
Durante la vida de la instalación, los dispositivos de seguridad o de ajuste automático de las parrillas podrán ser modificados sólo por el fabricante o el proveedor autorizado.

3) COLOCACIÓN DE LA PARRILLA

Después de quitar el embalaje externo y los embalajes internos de los componentes móviles, asegurarse de la integridad de la parrillla. En caso de duda, no utilizar el aparato y llamar al instalador cualificado.
No dejar al alcance de niños los componentes del embalaje (cartón, bolsas, poliestireno expandido, clavos...), puesto que son potenciales fuente de peligro.
Hay que hacer en la superficie del mueble modular una apertura para el encajonamiento con las dimensiones especificadas en mm (véase fig. 7), con la precaución de que sean respetadas las distancias críticas entre la parrilla, la pared lateral, la pared posterior y la superior (véase fig. 7 y 8).
La parrilla tiene que ser clasificado como clase 3 y por eso sujeto a todas las prescripciones contempladas por las normas de estos aparatos.

4) FIJACIÓN DE LA PARRILLA

La parrilla está dotada de una especial guarnición para evitar cualquier infiltración de líquidos en el mueble. Para aplicar esta guarnición, de forma correcta, se ruega prestar mucha atención a cuanto se especifica a continuación:

- Despegar las tiras de la guarnición de su soporte, poniendo atención en que la protección transparente quede enganchada a la guarnición.
- Invertir la parrilla y colocar correctamente la guarnición “E” (fig.9) bajo el borde de la parrilla, de manera que el lado externo de

la guarnición encaje perfectamente con el borde periférico externo de la parrilla. Las extremidades de las tiras tienen que encajar sin solaparse.

- Adherir a la superficie la guarnición en modo uniforme y seguro, apretándola con los dedos, después quitar la tira de papel protectora de la guarnición y poner la parrilla sobre la apertura practicada en el mueble.
- Bloquear con las bridas “S”, teniendo cuidado de introducir la parte sobresaliente en la ranura “H” que se encuentra en el fondo y enroscar el tornillo “F” hasta que la brida “S” llegue al top (ver fig. 10).
- La posible pared (izquierda o derecha) que pudiera superar en altura a la superficie de trabajo, tiene que hallarse a una distancia mínima del fondo como se muestra en la columna y en la tabla.
- Para evitar posibles contactos casuales con la superficie del armazón de la parrilla, sobrecalentada durante el funcionamiento, es necesario colocar un separador de madera fijado por tornillos a una distancia mínima de 60 mm del borde (fig.7).

MEDIDAS A RESPETAR (en mm)

	A	B	C	D	E
5F	833	475	62.5	62.5	73.5 min.

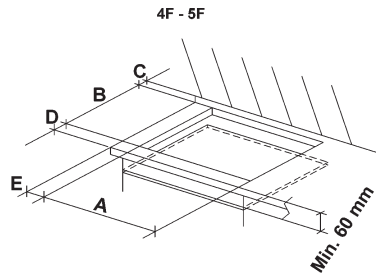


FIG. 7

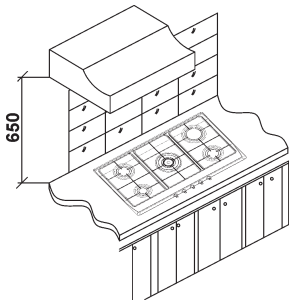


FIG. 8

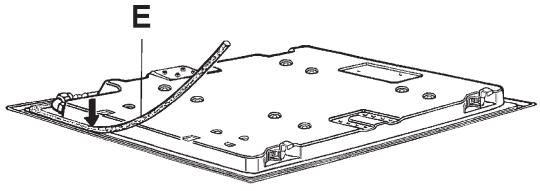


FIG. 9

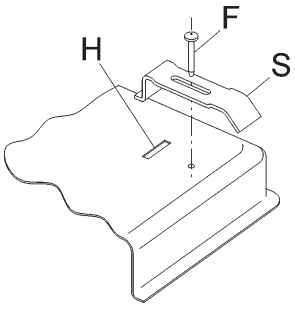


FIG. 10

INSTALACIÓN

REGLAS IMPORTANTES DE INSTALACIÓN

Se avisa al instalador que las eventuales paredes laterales no pueden superar en altura a la parrilla. Además, la pared posterior y las superficies adyacentes y circunstantes a la parrilla tienen que resistir una sobre-temperatura de 65K.

El adhesivo que une el laminado plástico al mueble, tiene que resistir hasta temperaturas de 150°C para evitar el desenganchado del revestimiento.

La instalación de la parrilla se debe realizar en conformidad con las normas en vigor.

Esta parrilla no está conectado con un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Por lo que la parrilla debe conectarse en conformidad a las reglas de instalación anteriormente mencionadas. Hay que poner particular atención a las siguientes disposiciones aplicables en materia de ventilación y de aireación.

5) VENTILACIÓN LOCAL

Es indispensable que el lugar donde la parrill se instale esté permanentemente ventilado para garantir su correcto funcionamiento. La cantidad de aire requerida es la necesaria para la habitual combustión de gas y la ventilación del local, cuyo volumen no puede ser inferior a 20 m^3. El flujo natural del aire se debe producir mediante aperturas permanentes hechas en las paredes del local y hacía el exterior, con una sección mínima de 100 cm^2 (véase fig. 3).

Estas aperturas tienen que ser realizadas de modo que no se puedan obstruir. También se permite la ventilación indirecta por medio de toma de aire de los locales adyacentes, respetando en modo taxativo las normas en vigor.

ATENCIÓN: Si los quemadores de la superficie de trabajo no poseen termopar de seguridad, la apertura de ventilación debe tener una sección mínima de 200 cm^2.

INSTALACIÓN

6) UBICACIÓN Y AIREACIÓN

Las parrillas a gas deben siempre descargar los productos de la combustión por medio de campanas extractoras conectadas a chimeneas, cañones o directamente al exterior (véase fig. 4). Si no existe la posibilidad de aplicación de la campana, se permite utilizar un ventilador instalado en una ventana o en una pared que dé al exterior, el cual se deberá poner en marcha mientras esté en funcionamiento la parrilla (véase fig. 5), siempre y cuando sean respetadas, en modo taxativo, las normas relativas a la ventilación en vigor.

INSTALACIÓN

7) CONEXIÓN AL GAS

Antes de conectar la parrilla asegurarse de que los datos de la etiqueta, situada en la parte inferior del armazón, sean compatibles con los de la red de distribución de gas.
La etiqueta impresa en la página 26 de este manual y la situada en la parte inferior del armazón, indican las condiciones de regulación del aparato: tipo de gas y la presión de alimentación.
Cuando el gas es distribuido por medio de canalización, la parrilla tiene que estar conectado a la instalación de suministro de gas:

- o con tubo metálico rígido de acero según norma en vigor, cuyas junturas tienen que estar realizadas por empalmes de rosca conforme con las normas UNI-ISO 7-1.
- o Con tubo de cobre según norma en vigor, cuyas juntas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica según norma en vigor.
- o Con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua, según norma en vigor, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme a la norma en vigor. Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos.

Cuando el gas es suministrado directamente por una bombona, la parrilla alimentado con un regulador de presión conforme a la norma en vigor, tiene que estar conectado:

- o con tubo de cobre según norma en vigor, cuyas junturas tienen que ser realizadas por empalmes de estanqueidad mecánica conforme con norma en vigor.
- o Con tubo flexible de acero inoxidable a pared continua, según norma en vigor, con extensión máxima de 2 metros y guarniciones de estanqueidad conforme con la norma en vigor. Asegurarse de que este tubo no permanezca en contacto con partes móviles del módulo empotrado (por ejemplo cajones) y que no atraviese huecos que pueden quedar totalmente llenos.

INSTALACIÓN

Se aconseja aplicar sobre el tubo flexible el adaptador especial, fácilmente localizable en el mercado, para facilitar la conexión con el soporte de la goma del regulador de presión montado sobre la bombona.

Finalizada la instalación, controlar la perfecta conexión utilizando una solución jabonosa y nunca una llama.

ADVERTENCIAS:

Se recuerda que el empalme de entrada de gas al la parrilla es filetado 1/2" gas macho cilíndrico conforme con normas UNI-ISO 7-1.

El aparado cumple con los dictados de las siguientes Directivas Europeas:

CEE 90/396 + 93/68 relativas a la seguridad gas.

Además, la pared posterior y las superficies adyacentes y circunstantes a la parrilla tienen que resistir una sobre-temperatura de 65K.

INSTALACIÓN

8) CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe efectuarse en conformidad con las normas y las disposiciones de las leyes vigentes.

Antes de conectar la parrilla , asegurarse de que:

- La capacidad eléctrica de la instalación y las tomas de la corriente sean adecuadas a la potencia máxima de la parrilla (véase etiqueta situada en la parte inferior del armazón).
- La toma o la instalación esté dotada de una eficaz toma de tierra según las normas y las disposiciones de las leyes vigentes. Se declina toda responsabilidad por el incumplimiento de dichas disposiciones.

Cuando la conexión a la red de alimentación se efectúa mediante enchufe de conexión eléctrica:

- Dotar en el cable de alimentación “C”, en el caso de que no lo disponga (véase fig. 11), una clavija normalizada para la carga indicada en la etiqueta indicativa. Conectar los cables como muestra el esquema de la fig. 11, respetando las siguientes correspondencias:

Letra L (fase)= cable color marrón;
Letra N (neutro) = cable color azul;
Símbolo tierra ⏚ = cable verde - amarillo.

- El cable de alimentación se debe disponer de manera tal que no alcance en ningún punto una temperatura superior a 65K.
- No utilizar para la conexión reducciones, adaptadores o derivados puesto que estos podrían provocar falsos contactos con los consiguientes recalentamientos peligrosos.
- Terminada las instalación, el enchufe tiene que ser de fácil accesso.

Cuando la conexión se efectúa directamente a la red eléctrica:

- Colocar entre la parrill y la red un interruptor o mnipolar,

dimensionado a la carga de la parrilla,según las normas de instalación vigentes.
- Recordar que el cable de conexión a tierra no debe ser nunca interrumpido por el interruptor.
- Para una mayor seguridad, la conexión eléctrica puede estar protegida por un interruptor diferencial de elevada sensibilidad.

Se recomienda especialmente fijar el cable especifico de conexión a tierra de color verde-amarillo con una eficiente instalación de tierra/masa.

ADVERTENCIAS:

Además, la pared y las superficies adyacentes y circunstantes a la superficie tienen que resistir a una sobre-temperatura de 65K.

Todos nuestras parrillas han sido diseñados y construidos en conformidad con las Normas Europeas EN 60 335-1, EN 60 335-2-6 y EN 60 335-2-102 y sucesivas modificaciones.

El aparato cumple con los dictados de las Directivas Europeas:

- ***CEE 2004/108/CE relativas a la compatibilidad electromagnética.***
- ***2006/95 relativas a la seguridad eléctrica.***

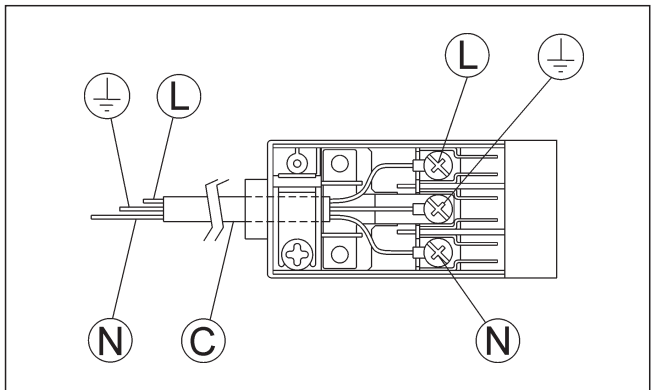


FIG. 11

REGULACIONES

Antes de cada ajuste desconectar la parrilla de la alimentación eléctrica.
Terminados los ajustes o preajustes, los posibles sellados deben ser restablecidos por el técnico.
Nuestros quemadores no necesitan ninguna regulación de aire primario.

9) GRIFOS

Regulación de "Mínimo":

- Encender el quemador y poner el botón en la posición de "Mínimo" (llama pequeña fig.1).
- Quitar el botón "M" (fig. 12) del grifo fijado por simple presión en su barrita.
- Introducir un pequeño destornillador "D" en el agujero "C" (fig.12) y girar a la derecha o a la izquierda el tornillo de regulación hasta que la llama del quemador este ajustada al "Mínimo".

Verificar que al girar rápidamente el mando de la posición de "Máximo" a la de" Mínimo" la llama no se apague.

Queda claro que el ajuste mencionado debe ser realizado sólo por quemadores que funcionan con G20, mientras que con quemadores que funcionan con G30 o G31 el tornillo debe estar fijado a fondo (girando en sentido antihorario).

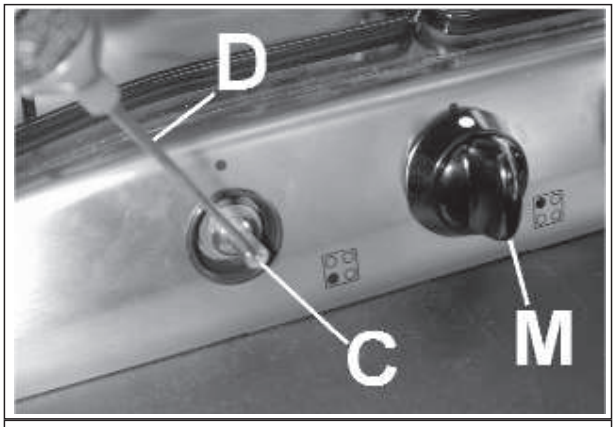


FIG. 12

TRANSFORMACIONES

10) SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORRES

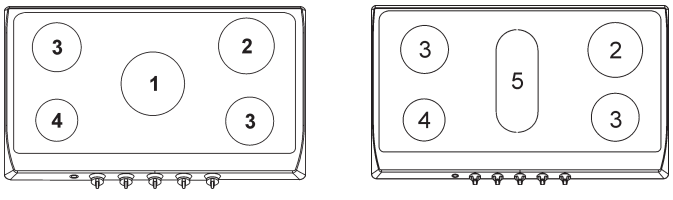
Los quemadores son adaptables a varios gases montando los inyectores corrispondiente al gas de utilización. Para hacer esto, es necesario quitar los cabezales de los quemadores y con la llave recta “B”, destornillar el inyector “A” (véase fig. 13) y sustituirla por el inyector adecuado para el gas de utilización.

Se aconseja fijar enérgicamente el inyector.

Después de haber realizado las sustituciones anteriormente indicadas, el técnico tendrá que ajustar los quemadores, como se describe en el párrafo 9, cerrar las eventuales piezas de ajuste o reajuste y aplicar en la parrilla , en sustitución de la existente, la etiqueta correspondiente al nuevo ajuste de gas efectuado en el aparato. Esta etiqueta está dentro del sobre de los inyectores de recambio. El sobre que contiene los inyectores y las etiquetas puede ser incluido en la dotación o disponible en los centros de asistencia autorizados.

Para la comodidad del instalador se adjunta una tabla con las capacidades, las potencias térmicas de los quemadores, el diámetro de las inyectores y la presión de trabajo para varios gases.

DISPOSICIÓN DE LOS QUEMADORES



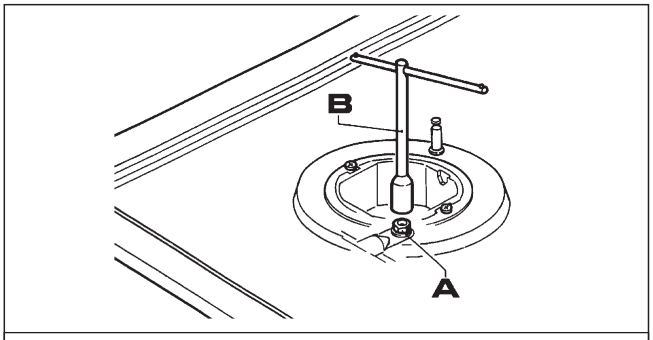


FIG. 13

TABLA MEXICO

QUEMADORES		GAS	PRESIÓN TRABAJO	DIAMETRO TOBERA	POTENCIA TÉRMICA (kJ/h)	BY PASS
N	DENOMINACIÓN		(kPa)	1/100 mm	MAX.	1/100 mm
1	TRIPLA CORONA	G30 - BUTANO	2.75	90	11160	62
		G31 - PROPANO	3.7	90	11160	62
		G20 - NATURAL	1.76	121 Y	11160	62
2	RAPIDO	G30 - BUTANO	2.75	83	10080	45
		G31 - PROPANO	3.7	83	10080	45
		G20 - NATURAL	1.76	117 S	10080	45
3	SEMIRPIDO	G30 - BUTANO	2.75	65	6300	35
		G31 - PROPANO	3.7	65	6300	35
		G20 - NATURAL	1.76	97 Z	6300	35
4	AUXILIAR	G30 - BUTANO	2.75	50	3600	30
		G31 - PROPANO	3.7	50	3600	30
		G20 - NATURAL	1.76	72 X	3600	30
5	PECERA	G30 - BUTANO	2.75	83	11160	62
		G31 - PROPANO	3.7	83	11160	62
		G20 - NATURAL	1.76	117 S	11160	62

MANUTENCIÓN

Antes de cada operación de mantenimiento, desconectar la parrilla de la alimentación gas y electricidad.

11) SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES

Para sustituir los componentes que se hallan dentro la parrilla hay que quitar las parrillas y los cuerpos de los quemadores de la parte superior de la superficie de trabajo. Quitar los tornillos "V" de fijación de los quemadores (fig. 14) y los mandos fijados por simple presión, de manera que se pueda quitar la superficie de trabajo.

Después de realizar estas indicaciones, se pueden sustituir los quemadores (fig. 15), los grifos (fig. 16) y los componentes eléctricos (fig. 17).

Se aconseja sustituir la guarnición "D" todas las veces que se cambia un grifo, para asegurar un perfecto cierre entre el cuerpo y la rampa.

Engrase de los grifos (véase fig. 18 - 19)

Si la maniobra de un grifo se hace dura, sin demora hay que engrasarlo como sigue:

- Desmontar el cuerpo grifo.
- Limpiar el cono y su alojamiento con un trapo empapado en disolvente.
- Engrasar ligeramente el cono con la grasa apropiada.
- Introducir el cono, manejarlo varias veces, extraerlo otra vez, quitar la grasa superflua y asegurarse que los pasajes del gas no estén taponados.
- Volver a montar todas las piezas en orden inverso al desmontaje.
- El control de la estanqueidad se debe efectuar utilizando agua enjabonada; ***está prohibido el uso de la llama.***

MANUTENCIÓN

Para facilitar el trabajo del técnico de mantenimiento presentamos, en la página sucesiva, una tabla con los tipos y las secciones de los cables de alimentación y la potencia de los componentes eléctricos.

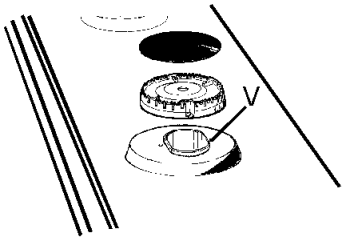
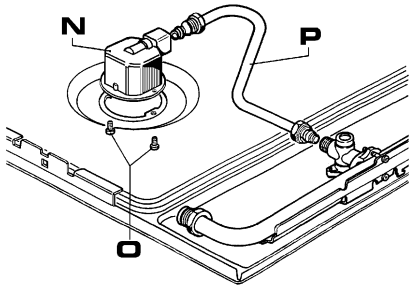
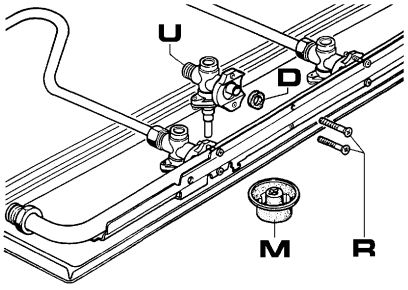
		

FIG. 14	**FIG. 15**	**FIG. 16**

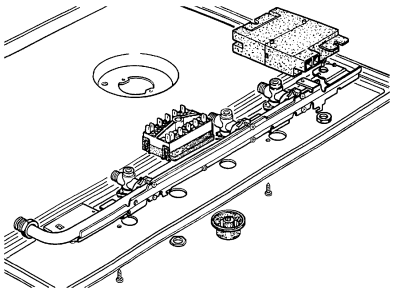



FIG. 17	**FIG. 18**	**FIG. 19**

MANUTENCIÓN

TIPOS Y SECCIONES DE LOS CABLES DE ALIMENTACIÓN

TIPO DE PLANO	TIPO DE CABLE	ALIMENTACIÓN MONOFÁSICO
Parrilla a gas	H05 RR-F	Sección 3 x 0.75 mm^2

ATENCIÓN!!!

En caso de sustitución del cable de alimentación, el instalador debe mantener el cable de tierra más largo que los cables de fase (véase fig. 20) y además debe respetar las advertencias indicadas en el párrafo 8.

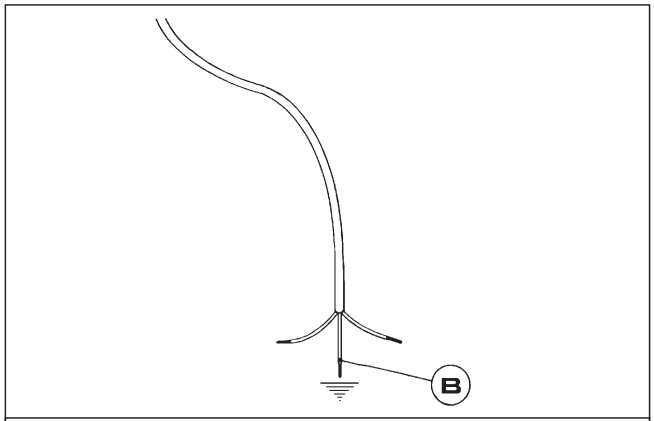


FIG. 20

DATOS TÉCNICOS PRESENTES EN LA ETIQUETA INDICATIVA

MEXICO

5 FUEGOS
(TRIPLE CENTRAL)

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa
G 31 - PROPANO = 3.7 kPa
G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Port. Tot. Nom. Gas = 37440 kJ/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

5 FUEGOS
(PECERA CENTRAL)

G 30 - BUTANO = 2.75 kPa
G 31 - PROPANO = 3.7 kPa
G 20 - NATURAL = 1.76 kPa

Port. Tot. Nom. Gas = 37440 kJ/h

Tensión = 127 V ~
Frecuencia = 60 Hz

DATOS TÉCNICOS DEL AJUSTE DE GAS DEL APARATO

Este aparato debe ser montado conforme a los reglamentos vigentes y utilizado solamente en un ambiente adecuadamente aireado.
Antes de installar o utilizar el aparato, consultar los manuales de instrucción.
Este aparato está regulado para funcionar a

G 30 – "p" 2.75 kPa
G 31 – "p" 3.7 kPa

Para otro tipo de gas proceder como descrito en el libro de instrucciones.

Este aparelho deve ser instalado em conformidade com as normas de seguranca em vigor e usado somente num ambiente dotado de adequada ventilacao.
Antes de proceder a instalacao e ao uso do aparelho, consultar os respectivos manuais de instrucoes. Este aparelho esta regulado para funcionar con

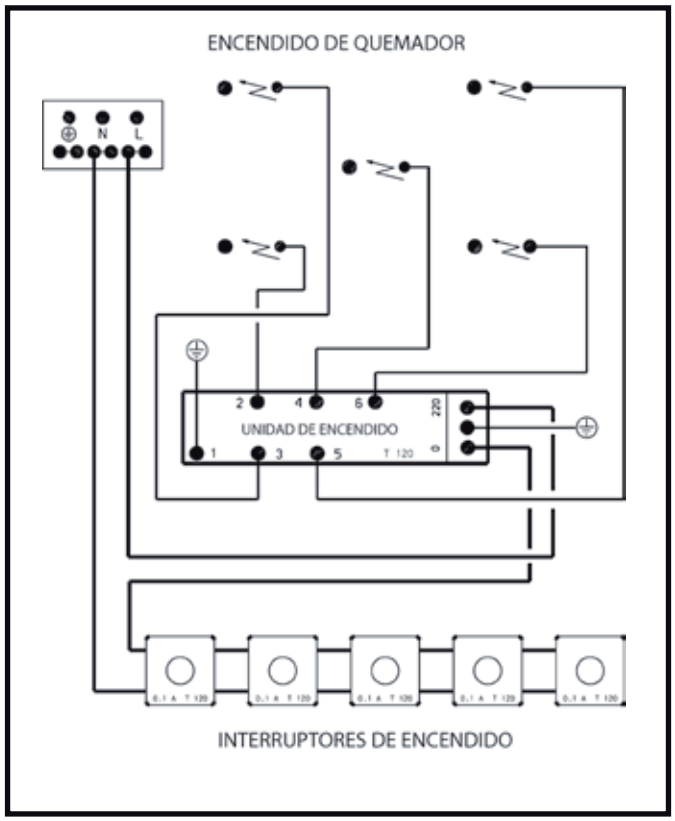
G 30 – "p" 2.75 kPa
G 31 – "p" 3.7 kPa

Para outro tipo de gas proceder como indicado nas indicacoes para instalacao e uso.

COD. 0030516 - 06/06

DIAGRAMAS ELÉCTRICOS

Modelos de 5 quemadores:



ASISTENCIA TÉCNICA Y RECAMBIOS

Este aparato, antes de salir de la fábrica, fue probado y puesto a punto por técnicos expertos y especializados, para garantizar los mejores resultados de funcionamiento.
Los recambios originales se encuentran sólo en nuestros Centros de Asistencia Técnica o en las tiendas autorizadas.
Cada reparación o puesta a punto que fuese necesaria debe ser realizada con la máxima atención y cuidado por técnicos cualificados.
Por este motivo recomendamos llamar siempre al Concesionario que ha efectuado la venta o al nuestro Centro de Asistencia más cercano, especificando la marca, el modelo, el número de serie y el tipo de inconveniente del aparato de su posesión. Estos datos están impresos en la etiqueta situada en la parte inferior del aparato y en el embalaje.
Estas informaciones permiten al auxiliar técnico de proveerse de las adecuadas piezas de recambio y garantizar, en consecuencia, una intervención veloz y correcta. Se aconseja escribir a continuación estos datos, para tenerlos siempre al alcance de la mano:

MARCA: .....
MODELO: .....
SERIE: .....

Para su seguridad:
Si huele a gas:
- Abra las ventanas
- No toque interruptores eléctricos
- Apague todas las flamas cerrando la válvula general de paso
- Llame inmediatamente a la central de fugas o a su proveedor de gas

Para su seguridad:
- No almacene gasolina u otros fluidos flamables en la cercanía de su aparato
- No coloque el aparato (parrilla a gas) cerca de muebles que no soporten una temperatura mínima de 105 °C

El uso normal del aparato no debe incluir en su utilización como calentador de ambiente, ya que esto es peligroso.
Verifique visualmente la ubicación de los quemadores. Esto se puede hacer mediante los croquis.
Mantenega los alrededores del aparato libres de materiales combustibles, gasolina y otros vapores o líquidos flamables.

TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GES.M.B.H.
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE S.A.
China	Shanghai	TEKA CHINA LTD. (SHANGHAI OFFICE)
Czech Republic	Brno	TEKA-SWIAG S.R.O.
France	Paris	TEKA FRANCE SARL
Greece	Athens, Greece	TEKA HELLAS A.E.
Hong Kong	Hong Kong	TEKA CHINA LIMITED
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT.
Indonesia	Jakarta	P.T. TEKA BUANA
Malaysia	Kuala Lumpur	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA)
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. DE C.V.
Poland	Warszawa	TEKA POLSKA SP Z O.O.
Portugal	Ilhavo	TEKA PORTUGUESA LTDA.
Singapore	Singapore	THIELMANN TEKA PTE. LTD.
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.
The Netherlands	Amsterdam	TEKA BV
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNIK MUTFAK A.S.
U.K.	Abingdon	TEKA PRODUCTS (UK) LTD.
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.

CC	PHONE	FAX
43	1 - 86680-20	1 - 86680-82
56	2 - 273.19.45	2 - 273.10.88
86	21 - 6272 - 6800	21 - 6272 - 6149
42	05 - 4921 - 0478	05 - 4921 - 0479
33	1 - 48.91.37.88	1 - 48.91.29.73
30	1 - 976.02.83	1 - 971.27.25
852	2865 - 7336	2861 - 2507
36	1 – 311.58.03	1 – 311.58.05
62	21 – 39052 -74	21-39052 -79
60	3 – 762.01.600	3 – 762.01.626
52	5 - 762.04.90	5 – 762.05.17
48	22 - 652.18.94	22 - 850.12.48
351	234.32.95.00	234.32.54.57
65	734.24.15	734.68.81
66	2 - 693.32.37/41	2 - 693.32.42
31	23 - 565.73.99	23 - 565.03.96
90	212 - 274.61.04	212 - 274.56.86
44	1235 - 86.19.16	1235 - 83.21.37
58	2 - 291.28.21	2 - 291.28.25

Distribuido por:
Teka Mexicana S.A de C.V.
Av. Ferrocarril #200 C.P. 15530
México, D.F.

Teka Industrial S.A.

Cajo. 17
39011 Santander (Spain)
Tel.: 34 - 942 - 35 50 50
Fax: 34 - 942 - 34 76 94
http://www.teka.net

Teka küchentechnik GmbH

Sechsheldener Str. 122
35708 Haiger (Germany)
Tel.: 49 – 2771 - 814110
Fax: 49 – 2771 - 814110
http://www.teka.net